(GB) **USE & CARE MANUEL**

pag. 3

(FR) **MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

page. 19

30"x21" (77,1x53,8 cm) P304IME
36"x21" (91,9x53,8 cm) P365IME

Table of Contents

Page

WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION 3
Safety Instructions 4
COOKTOP SAFETY 4
PERSONAL SAFETY 5
Models and Part Identification 6
Touch Control details (Full options) 7
Touch Control Characteristics for every model 8
Advice on cooking 9
Setting Recommended Use 9
Low Temperature Function 9
CONTROL INSTRUCTIONS FOR USE 10
Switching the control on 10
Elements setting 10
Using the Low Power Scale 10
Switching an element off 11
Hot surface indicator light 11
Fast Boil (Booster) function 11
Key Lock function 11
Setting the timer 11
Rest Heat 12
Features 12
Induction Cooktop Operation 13
BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME 13
Cookware 14
How INDUCTION heating works 14
Pots and pans and how to use them 14
Cleaning the Cooktop 15
Troubleshooting 16
Failures declarations 17
Assistance or Service 17
BERTAZZONI WARRANTY for Home Appliances..18

Pay attention to these symbols present in this manual:

WARNING

- This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
- You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION

WARNING

- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.
- **The models may be powered at 240V or 208V.**

CAUTION

- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

WARNING

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when using or standing near an induction unit while it is in operation. The electromagnetic field may affect the working of the pacemaker or similar medical device. It is advisable to consult your doctor or the pacemaker manufacturer about your particular situation.

IMPORTANT

Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

COOKTOP SAFETY

WARNING

Proper Installation

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room

Do Not Leave Children Alone

- Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear Proper Apparel

- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

User Servicing

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on Appliance

- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Do Not Use Water on Grease Fires

- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use Only Dry Potholders

- Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Use Proper Pan Size

- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings

- Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place

- Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Protective Liners

- Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

Glazed Cooking Utensils

- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Do Not Soak Removable Heating Elements

- Heating elements should never be immersed in water.

Do Not Cook on Broken Cook-Top

- If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean Cook-Top With Caution

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

PERSONAL SAFETY

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:

- Grease is flammable and should be handled carefully.
- Do not use water on grease fires.
- Never pick up a flaming pan. Smother sheet or flat tray.
- Flaming grease outside of utensil can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam type extinguisher.
- Let fat cool before attempting to handle it.
- Wipe up spill over immediately.
- If you are "flaming" liquors or other spirits under an exhaust, **turn the fan off**. The draft could cause the flames to spread out of control.
- Never leave the surface area unattended at high heat setting. Boil over cause smoking and greasy spill over, which may ignite.

CAUTION

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot Surface. Do not allow pans to boil dry.

- **Be careful to prevent burns**. If the flames do not go out immediately, **evacuate and call the fire department**.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Leave the hood ventilator on when flambéing food **only if there is smoke without flames**.

Use an extinguisher only if

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.
- **Never** use water on cooking fires.
- In the event that personal clothing catches fire, **drop and roll immediately** to extinguish flames.

⚠ WARNING

To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range; children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

When using the cooktop

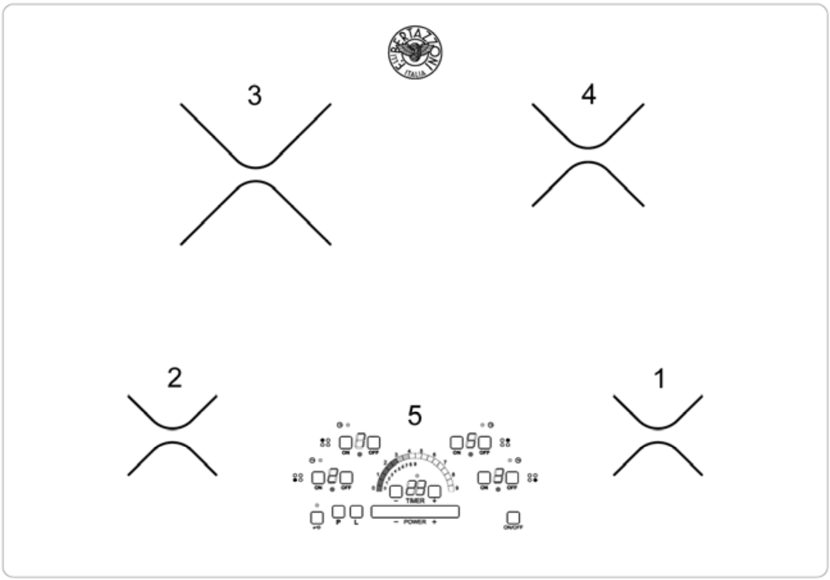
- **Do not touch surface units or areas near units**. Surface areas may become hot enough to cause burns. Surface elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let flammable materials contact heating elements until they have had time to cool.

When using the cooktop installed over oven

- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use

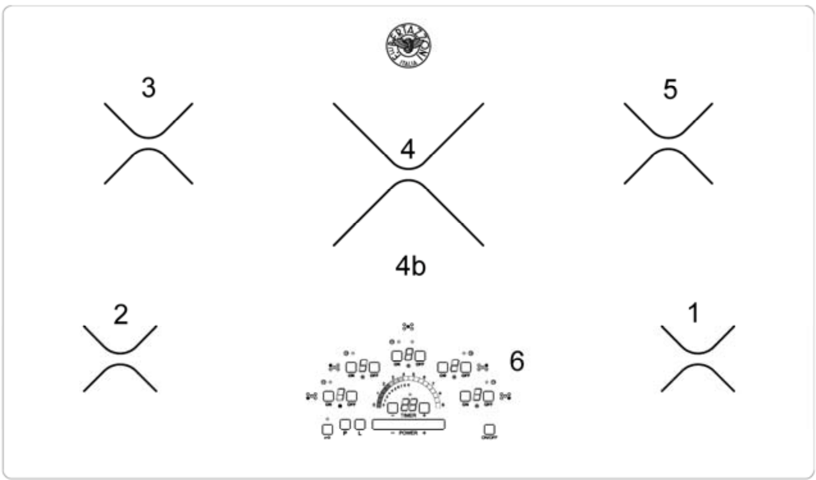
MODELS AND PART IDENTIFICATION

30” Models



P304IME
Position 1 - 1200W 6” single circuit element (Booster 1400W)
Position 2 - 1200W 6” single circuit element (Booster 1400W)
Position 3 - 2200W 8” single circuit element (Booster 3000W)
Position 4 - 1800W 7” single circuit element (Booster 2800W)
Position 5 - touch control

36” Models



P365IME
Position 1 - 1200W 6” single circuit element (Booster 1400W)
Position 2 - 1200W 6” single circuit element (Booster 1400W)
Position 3 - 2200W 8” single circuit element (Booster 3000W)
Position 4 - 1800W 7” dual circuit element (Booster 2800W)
Position 4b - 2640W11” dual circuit element (Booster 3600W)
Position 5 - 2200W 8” single circuit element (Booster 3000W)
Position 6 - touch control

TOUCH CONTROL DETAILS (FULL OPTIONS)

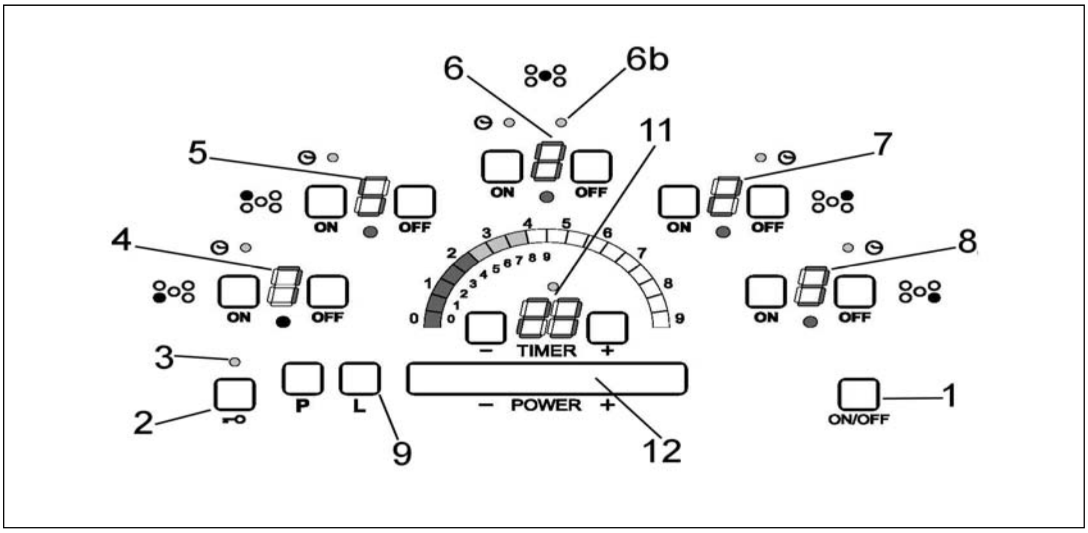


Figure 2.

Position 1 - Main ON/OFF cooktop key.
Position 2 - Command lock key - child proof.
Position 3 - Commands lock indicator.
Position 4 - ON/OFF keys and power level display, for front left cooking zone.
Position 5 - ON/OFF keys and power level display, for rear left cooking zone.
Position 6 - ON/OFF keys and power level display, for central dual cooking zone.
Position 6b - Dual element enable indication.
Position 7 - ON/OFF keys and power level display, for rear right cooking zone.
Position 8 - ON/OFF keys and power level display, for front right cooking zone.
Position 9 - Special functions keys.
Position 10 - “Peacock Tail” for dual range power level.
Position 11 - Timer.
Position 12 - Slide bar for power level setting.

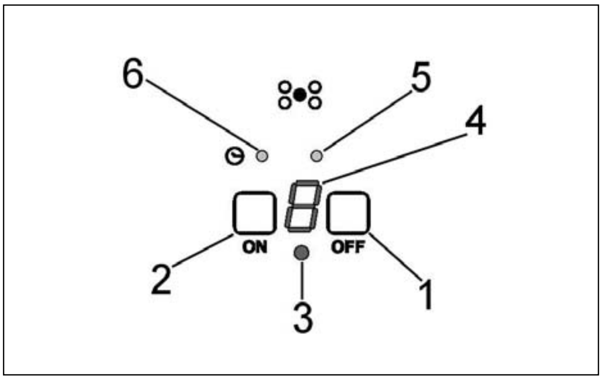


Figure 3.

Position 1 - OFF key for the related zone.
Position 2 - ON/SELECTION key for the related zone.
Position 3 - HOT indication (zone active or residual heat).
Position 4 - Power level display.
Position 5 - Extension enabled (dual circuit).
Position 6 - Active timer on the related.

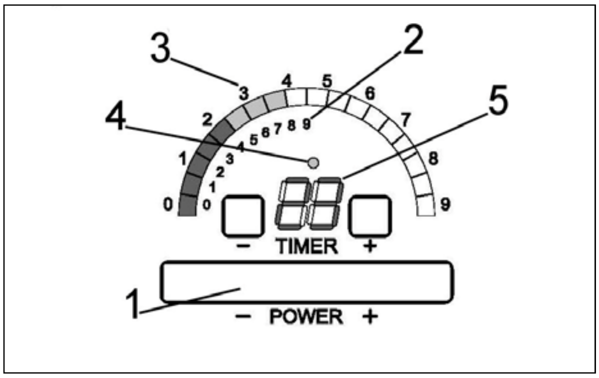
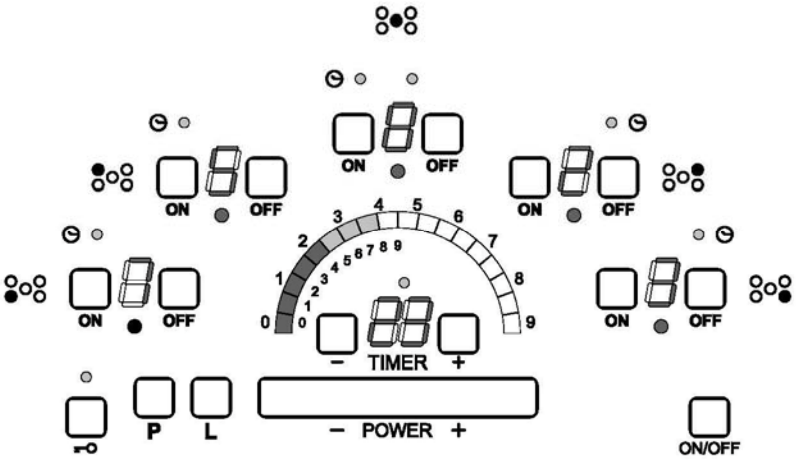


Figure 4.

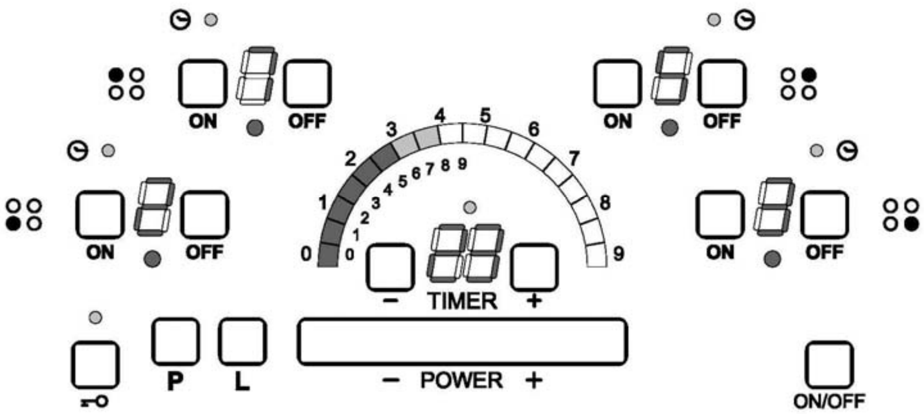
Position 1 - Slide Bar to set the power level.
Position 2 - Low range power scale (0 to 15%), internal.
Position 3 - Full range power scale (0 to 100%), external.
Position 4 - Egg Timer (minute minder) active.
Position 5 - Timer display and keys.

TOUCH CONTROL CHARACTERISTICS FOR EVERY MODEL



P365IME

- Slide bar for power level setting.
- Dual range power scale (Full & Low Temperature).
- Egg timer (independent from any zone).
- 5 independent timers, one per cooking zone.
- Fast Boiling function.
- N°5 cooking zone.
- Main ON/OFF key and LOCK key.



P304IME

- Slide bar for power level setting.
- Dual range power scale (Full & Low Temperature).
- Egg timer (independent from any zone).
- 4 independent timers, one per cooking zone.
- Fast Boiling function.
- N°4 cooking zone.
- Main ON/OFF key and LOCK key.

ADVICE ON COOKING

Some traditional methods of cooking, such as double boiler (bain-marie) for creams, sauces, chocolate, etc. are no longer necessary, because now you can cook these directly in the pan, thanks to perfect power regulation and even temperature distribution of the induction system.

You can use the “Booster” function with water and soups until they boil, then use a lower level immediately to avoid too much steam and to save energy.

When frying heat the oil to the highest power level, then turn down if needed to a medium level when adding food to the pan.

Always use pots and pans with a proper lid.

Reduce the selected power in the cooking area in time, in the case of water do not let it boil unnecessarily for too long.

Always choose containers of an adequate size for the amount of food to be cooked. A large pot which is not completely full consumes a lot of energy.

For the best cooking results, metal pots and pans with a flat bottom are recommended. Make sure the bottom of the pan corresponds with the cooking area indicated on the glass.

To save energy cook vegetables and potatoes in a small amount of water. Do not heat empty pans otherwise they may be damaged and can also ruin the glass cooking area.

The following table gives you some examples of cooking methods, these levels may vary depending on the type of container, weight or food.

Setting Recommended Use
All the settings described in the following table are recommended. The values in the table represent indicative settings, given that the actual values may depend on:

• Type and quality of the pan.
• Type, quantity and temperature of the food.
• Element used and individual preferences.

Low Temperature Function
Low temperature function allows a low-temperature cooking, such as melting butter or chocolate, making sauces or long slow simmers. This function consists of nine power levels that provides a range of temperatures for melting or even boiling. Working in this mode, cooktop provides a temperature control that can keep the heater above the glass at any of the temperature shown in table below.

Power Level	Temperature °F (°C)
1	120 (50)
2	140 60)
3	160 (70)
4	175 (80)
5	195 (90)
6	210 (100)
7	230 (110)
8	250 (120)
9	265 (130)

CONTROL INSTRUCTIONS FOR USE

> **⚠ WARNING**
> This touch control works using optical light sensing technology. When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality. When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can compromise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control.

When the cooktop is connected to the electrical voltage supply all lights and digits turn on to indicate a proper activation. This operation will be completed after few seconds, the control turns off automatically. Now the cooktop is ready for operations.

Switching the control on
Eventually hold the [LOCK] key in case the commands are locked (see that the lock led is on and turns off after a few seconds).

Touch the main [ON/OFF] key in order to make each single zone available for selection.

All the displays show power level “0”, if no actions are performed the control shuts down again after about 10 seconds.

Elements setting
Touch the proper [ON] key (ref.2) in order to select the desired zone: the HOT SURFACE (ref.3) indication starts flashing, waiting for a user input.

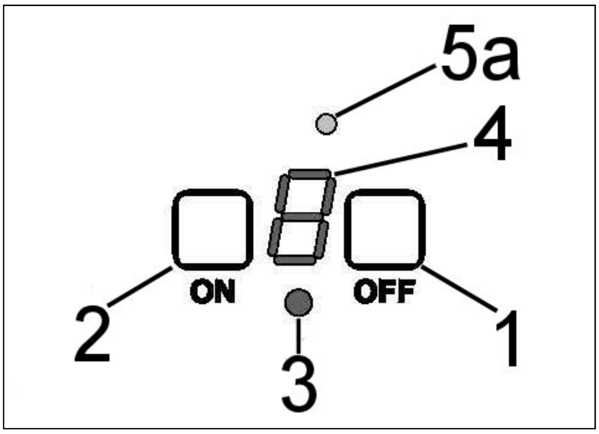


Figure 6.

Touch the slide bar to set the power level (levels 0 to 9 are available), moving the finger along it or directly touching the desired value.

The display (ref.4) and the “Peacock Tail” (ref.6) show the power level, updated in real time.

After a 5 seconds time-out the value is accepted, the HOT SURFACE led (ref.3) stops flashing and gets steady. The “Peacock Tail” disappears after some seconds more.

Touch [ON] key to confirm the value before the time-out expires.

The following picture represents the Full Power Scale whereas the control uses all the available power range, from 0% up to the 100% corresponding to level 9.

Level 4 corresponds to 15% of the available power.

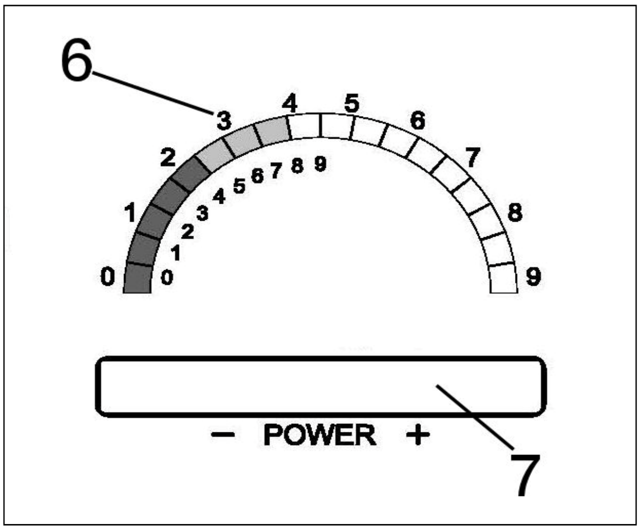


Figure 7.

Using the Low Power Scale
Once a cooking zone has been selected, touch the [LOW TEMP] key (ref.8) in order to enable the Low Power Scale (ref.9) then set the power level in the usual way.

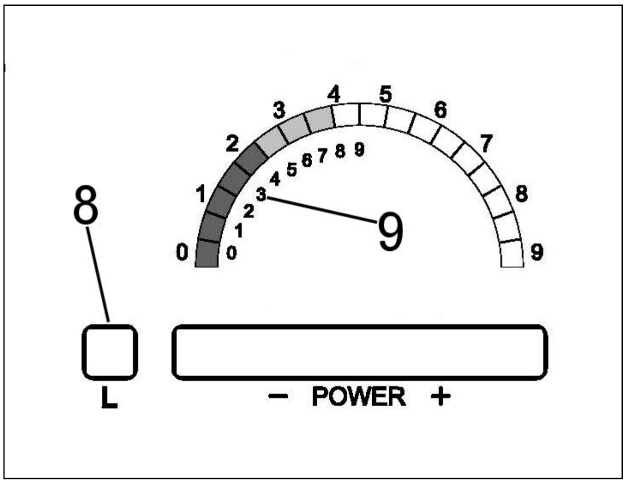


Figure 8.

The control uses only the 15% of the available power, divided in 0 to 9 steps with a better accuracy.

Keep in mind that power level 9 in this special mode correspond exactly to level 4 in the standard range.

Select the zone and touch the [LOW TEMP] key again in order to disable the Low Power Scale and restore the standard one, without switching off the zone.

Pay attention: the level remains the same but the power increases.

Switching off a cooking zone as described below disables the Low Power mode. When the zone will be selected again it will start to work in the standard power mode.

Switching an element off
Touch the related [OFF] key (ref.1) in order to stop a heating element.

You may turn off all active elements at the same time by touching the main [ON/OFF] key.

Dual element activation (36" only)
Select a double heating area touching the related [ON] key, the HOT SURFACE led (ref.3) begins to flash.
The external element is automatically actuated only if the diameter of the pan is a little bit larger than the inner circle.
The dual element enabling indication (ref.5a) is on when the element is enabled, is off when the element is disabled.

Hot surface indicator light
Each element has a HOT SURFACE indicator light (ref.3) to show when the cooking area is hot.

This indication turns on when the zone is activated and remains ON until the cooking area has cooled down to a "safe to touch" temperature (approximately 150°F).

If a hot surface light is ON use caution when working around the cooktop as it is still hot.

Fast Boil (Booster) function
Once a heating element has been selected, touch the [FAST BOIL] key to enable/disable this function, before or after setting the power level.

A beep sounds and the heater display shows the selected power level and a "P" alternatively. The "Peacock Tail" shows the selected power level.

The heater works using some extra power available only for some minutes then it gets back to the selected power level.

This option is available for all the cooking zones, both standard, both special ones (multiple zones).

Key Lock function
The key lock function is activated or deactivated holding the [LOCK] key for 2 seconds. The lock indication turns on, the keyboard is locked. Of course, the [LOCK] key itself is always enabled.

The keys are automatically locked at start-up.

The locking function can be activated regardless of the heaters condition (working or not). The key lock function locks all the keys but the [OFF] ones. Also the general [ON/OFF] key remains active for the off function.

Setting the timer
It works as a minute minder and it doe sn't stop any heating element.

The timer is available in some models only. It can be set independently from the heating element, even if there aren't any working zones. If the cooktop is not working, touch first the main [ON/OFF] key to enter stand-by mode, with all displays showing "0".

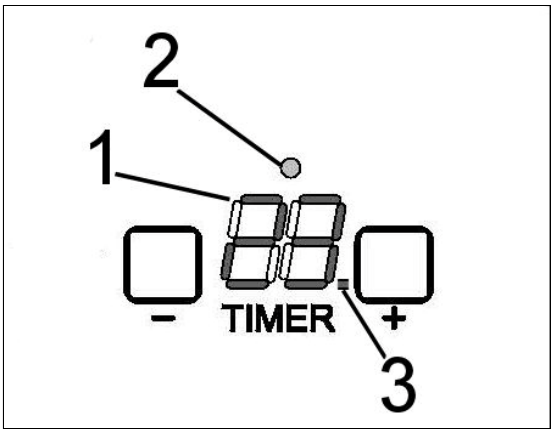


Figure 9.

Touch [T-] or [T+] keys to set the timer: the initial value starts from "00" or "45" respectively on the timer display (ref.1). Hold the key in order to fasten the increase/ decrease speed. The maximum value is "99".

The timer led (ref.2) indicates whether the timer is running.

The dot in the lower right corner of the display (ref.3) is flashing when the timer has been selected in order to change its value. After 5 seconds since the last touch the new value is accepted and the dot disappears.

A beep confirms that the new value was accepted correctly.
To cancel the timer, hold [T-] key until the value decrease to “00” or touch both [T-] and [T+] simultaneously in order to reset the value to “00” rapidly.

In some models the timer can be set in relation with a cooking zone:

• Select the cooking zone you want to time.
• Touch [T-] or [T+], the timer led related to the zone starts flashing.
• Set the timer value.
• The timer led gets steady, the value is accepted and the countdown begins.

If more than one timer is set, the display shows the lowest value, the one that will expire first. The timer led (ref.4) related to the zone which the displayed value is referring to, is flashing. If the displayed value refers to the independent timer, the timer led (ref.2) flashes.

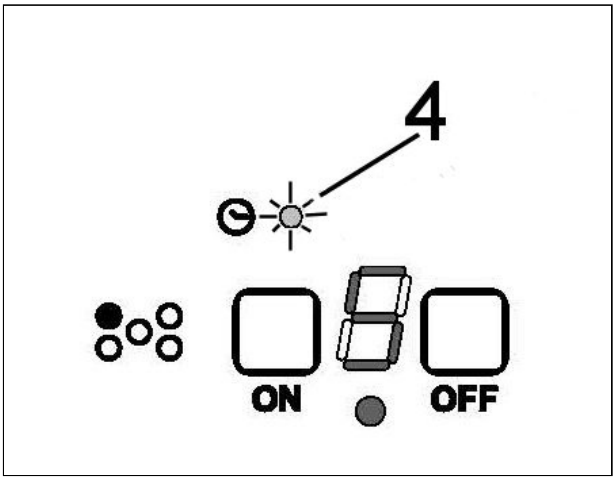


Figure 10.

To check the remaining time for any one of the timed zone, touch the [ON] key related to the zone: the corresponding timer led will begin to flash and the value on the timer display will switch for some seconds to the new value. After a time-out, it will switch back to the shortest one.

To check the independent timer value when it’s not displayed with the highest priority, touch [T-] or [T+] when no zones are selected. The timer led (ref.4) flashes and the displayed value switches to the independent timer.

When the timer value elapses:

• An end of activity beep sequence sounds: three short beeps followed by a long interval are repeated for 1 minute.
• The led indicator related to the elapsed timer flashes.
• The timer value “00” flashes too and will continue to flash waiting for a user confirmation.
• Touch [T-] or [T+] to cancel the expired timer, the display switches to the next shortest timer or gets blank if there aren’t any other timer set.

WARNING: the timer is only intended as a n acoustic advisor that recalls the attention of the user.

Timers have no effect on the heating elements. The cooking zone must al ways be stop ped manually by touching the related [OFF] key.

Rest Heat
The HOT SURFACE indicators remain on even after the end of the cooking activity, just the necessary time to let the surface cool down below a safety value.

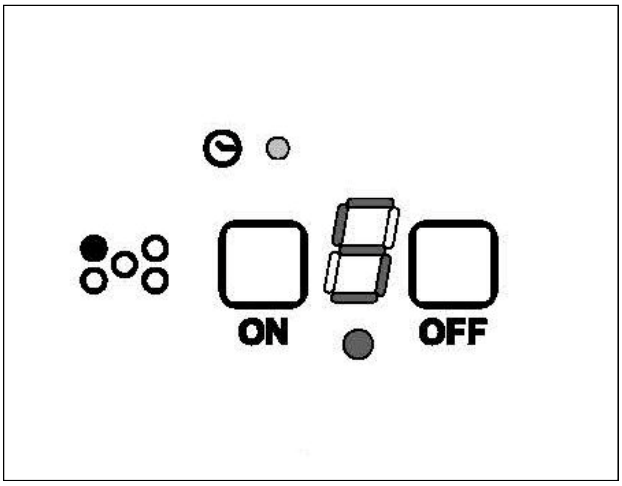


Figure 11.

The residual heat time depends on the power level that was set on the cooking zone and the time the heating element has been working for.

For example, a cooking zone that has been working for more than 5 minutes at full power will take half an hour to cool down before the Residual Heat indication fades away. At level 1 it will take about 10 minutes.

Features
The control is checking its own ambient temperature and stops any activity in case of overheating of inner parts. Let the appliance cool down.

INDUCTION COOKTOP OPERATION

BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.

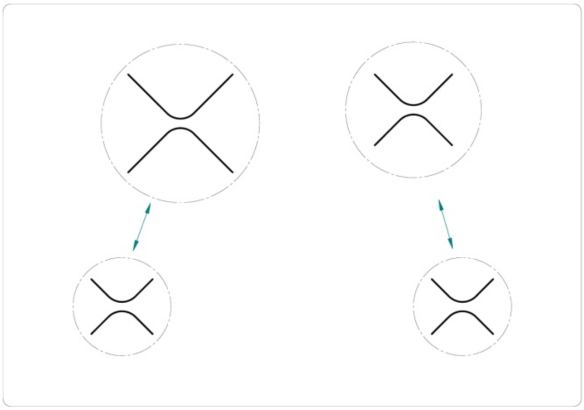


Figure 12a.

4 burner cooktops with right and left side (2) induction generators.

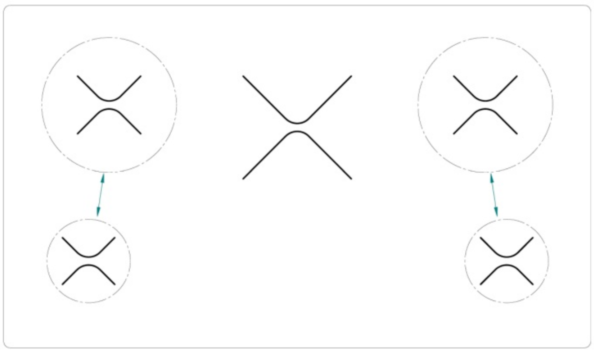


Figure 12b.

5 burner cooktops with right, left and center (3) induction generators.

- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass
- Using cast iron cookware on the glass cooktop Is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.

Power Sharing

Four burner cooktops are divided into two separate heating zones.

Five burner cooktops are divided into 3 zones.

One generator controls 2 elements, or two cooking zones within a heating section share the power of one generator. Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (P). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing.

Cookware "noise"

When using adjacent elements that are set at certain power level settings, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted "hum". Pans that completely cover the element ring will produce less noise. A low "humming" noise is normal particularly on high settings. These noises can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the elements.

COOKWARE

How INDUCTION heating works

There is an electronic circuit inside the induction hob which powers and commands a coil. This creates a magnetic field which activates when it comes into contact with suitable pots and pans **(magnetic material).**

The pan on the hob warms up instantly, while the hob remains cold.

There is no loss of heat. The heat generated in the pan lets you cook quickly, saving time and energy.

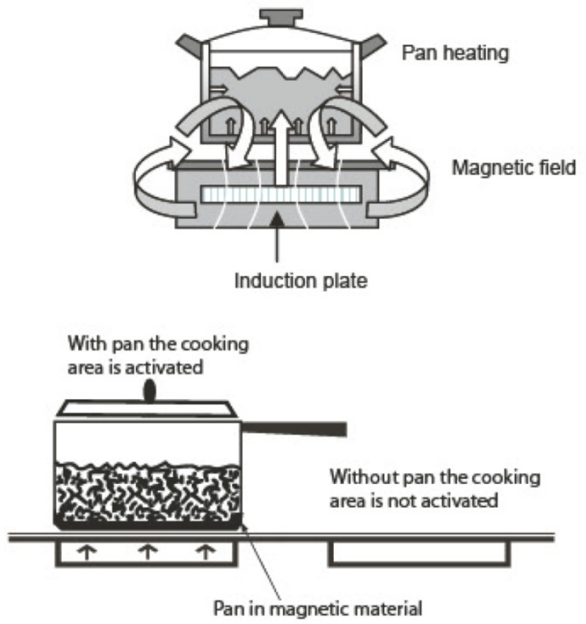


Figure 13.

Pots and pans and how to use them.

Attention!

The pots and pans that can be used on this hob must be made of ferromagnetic material. They can be made of enameled steel, cast iron or special pans of stainless steel for induction.

To make sure a pan is suitable, try using a magnet to see if it sticks to the bottom of the pan.

Never use normal thin steel nor anything containing even just an amount of glass, terracotta, copper or aluminium.

The display of the cooking area will show if the pan is suitable, if the power Indicator flashes the pan is not suitable or the diameter of the bottom is too small for the diameter of the cooking area.

The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.

Some models of hob have a double area: automatic recognition of the pan will determine whether the external area is used or not.

In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline.

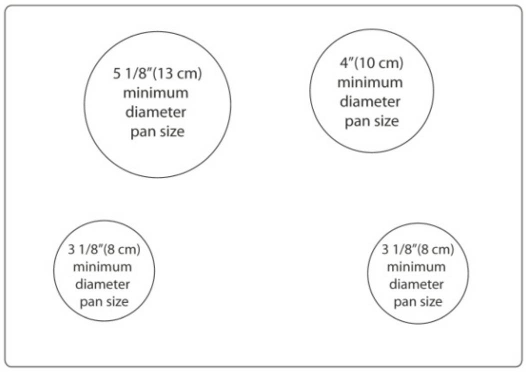


Figure 14a.

30” Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.

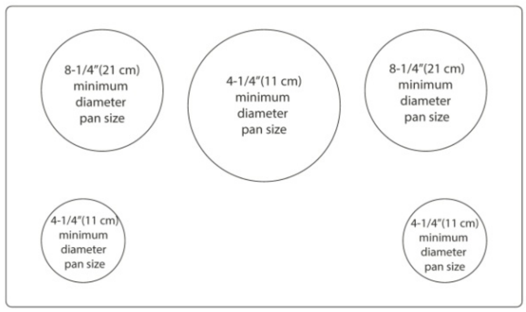


Figure 14b.

36” Wide Cooktop. Use the minimum size pan shown for each cooking element.

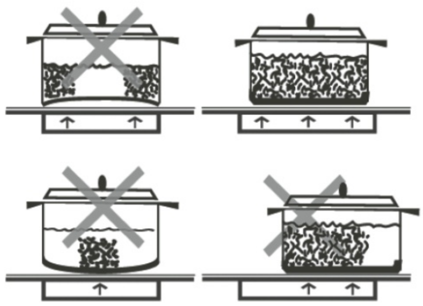


Figure 15.

CLEANING THE COOKTOP

CAUTION
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

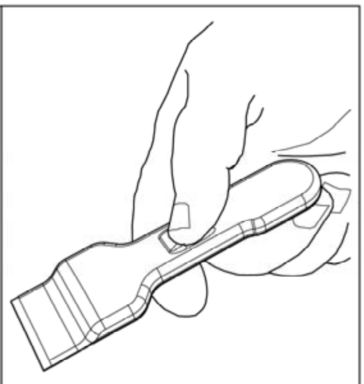
Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. this provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.
It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

FRAME
(Stainless steel models)
Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).
Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

DAILY CLEANING TECHNIQUES
Clean the surface when it is completely cool with the following exception.

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



USE DAILY
Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.
Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Crème.
When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

CAUTION
Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

RECOMMENDED CLEANERS

- **Cooktop Cleaning Crème:**

Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

- **BonAmi®:**

Rinse and dry.

- **Soft Scrub® (without bleach):**

Rinse and dry.

- **White Vinegar:**

Rinse and dry.

- **Razor blade scraper**

Packaged with cooktop.

Note: The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

AVOID THESE CLEANERS

- **Glass cleaners which contain ammoniac or chlorine bleach**

These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

- **Caustic Cleaners**

Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.

- **Abrasive Cleaners**

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks. Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.

- **Powdery cleaners**

Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

- **Flammable cleaners**

Such as lighter fluid or WD-40.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electrical circuit. Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.
	No electricity to the cooktop.	Have electrician check your power supply.
	Cooktop is in lockout mode.	Unlock cooktop.
Heating elements do not heat properly	Improper cookware is being used.	Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.
Glass ceramic surface is see-through or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.
Lock Key blocked after first connecting or unresponsive touch control.	When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality.	When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can compromise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control.

Failures declarations

The control is managing an error detection system, mainly the checking the functionality of the electronics itself (keyboard functionality, ambient light conditions, communication between the two boards and the working temperature of the control).

As soon as a failure is detected, the control stops all the heating elements and declares the error code, showing on the proper display “F” and a second letter alternatively in order to identify the fault cause (see the table below).

FA, FC	Key Error	F1	Induction Heater Ntc Error
FE, Ft	Temperature sensor failure	F2	Induction Heater Ntc Error
Fc	Over temperature	F7	Induction Heater Ntc Error
Fr	Relay Error	F3	Induction Ntc Error
FH	Control error (EEPROM)	F4	Induction Ntc Error
FJ	Key Error	F8	Induction Ntc Error
F0	Software Error	F6	Induction Error
FL	Keyboard Error (Ambient Light)	F9	Induction Error
FU	Key Error		
Fd	Led On/Off Test Error		
Fb	Keyboard Error		
F5	Communication Error		
FP	Cooling fan Error		

“Fc” Allow the cooktop cool down.

“FA,FC,FJ,FL,FU,Fb” In case of k eyboard or ke y errors, be sure that n o objects, d irt or fluids are overlapping
the commands. Try to remove the power and the restore it. If the problem persist call service.

In case of other control errors, remove and the restore the mains power. If the problem persist call service.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance.
This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record
For authorized service or par ts information see paragraph "BERTAZZONI for Home Appliances".
The location of the serial tag is below the cooktop box. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

Model Number ______________________

Serial Number _______________________

Date of Installation or Occupancy _______________

BERTAZZONI WARRANTY FOR HOME APPLIANCES

The warranties provided by Bertazzoni Spa in this statement apply exclusively to Bertazzoni appliances and accessories sold as new products to the original owner by a Bertazzoni authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States and Canada. The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of installation.

COVERAGE INFORMATION

Bertazzoni SpA will repair or replace any component part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years from the date of installation and under conditions of normal residential use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Repair service must be performed by a Bertazzoni Authorized Service Center during normal working hours.

COSMETIC WARRANTY

Bertazzoni will cover parts showing cosmetic defects in material and workmanship for a period of thirty (30) days from date of installation of the unit. This coverage will include scratches, stains, surface imperfections on stainless steel, paint and porcelain, with the exclusion of slight differences in color due to materials and painting/enamelling technologies.

Exclusions are labor costs, B stock items, out-of-box appliances and display units.

HOW TO OBTAIN SERVICE

To obtain warranty service please contact Bertazzoni Customer Service at the numbers below and provide model number, serial number and date of purchase.

ENGLISH 866 905 0010 - FRANCAIS 800 561 7265

Save proof of original purchase or of original installation to establish warranty period. Copy of the product serial tag is affixed to the back cover of the instruction manual.

WHAT IS NOT COVERED

1 The product used in any commercial application
2 Repair service provided by other than a Bertazzoni authorized service agency.
3 Damage or repair service to correct service provided by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
4 Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
5 Defects or damage due to improper storage of the product.
6 Defects or damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
7 Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories.
8 Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring and/or gas line to properly use the product.
9 Service calls to provide instructions on the use of a Bertazzoni product.
10 Repair service due to product usage in manner other than what is normal and customary for home use.
11 Replacement of wear and tear parts
12 Replacement of glasses and light bulbs if they are claimed to have failed later than 30 days after installation and in no case later than 4 months after date of purchase
13 Defects and damages arising from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation.
14 Defects and damages arising from transportation of the product to the home of the owner.
15 Defects and damage arising from external forces beyond the control of Bertazzoni SpA such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.

In case the product will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the delivery of the product to the nearest authorized service center or for the displacement costs of a certified trained technician.

Bertazzoni does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

Table des matieres

Page

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE 19
Précaution de Sécurité 20
SECURITE DE LA TABLE DE CUISSON 20
SECURITE PERSONNELLE 21
Modèles et nomenclature des pièces 22
Boutons de commande par effleurement Vue détaillée (toutes options) 23
Boutons de commande/Caractéristiques des différents modèles 24
Conseils pour la cuisson 25
Valeurs de réglage recommandées 25
Fonction basses températures 25
MODE D'EMPLOI 26
Allumer le panneau de commande 26
Réglage des éléments 26
Utilisation de la gamme de puissance réduite 26
Éteindre un élément 27
Voyant indicateur surface très chaude 27
Fonction cuisson rapide (booster) 27
Fonction de verrouillage des touches 27
Réglage de la minuterie 27
Chaleur de veille 28
Caractéristiques 28
Fonctionnement de la table de cuisson ………… 29
AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIERE FOIS 29
Cookware 30
Comment fonctionne le chauffage à induction 30
Utilisation des casseroles 30
Nettoyage de la Table de Cuisson 31
PANNES 32
Indications d'erreur 33
Assistance ou Service Après-Vente 33
GARANTIE Bertazzoni pour l'électroménager 34

Veuillez prêter attention à ces s ymboles que vous rencontrerez dans ce manuel:

⚠ AVERTISSEMENT

- Ce symbole signifie que la sécurité est en danger. Il signale les risques potentiels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures à l'opérateur ou aux autres.
- Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, vous courez le risque de mourir ou d'être sérieusement blessé.

BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT

- L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié ou un bureau technique.
- **Les modèles peuvent être actionnés à 240V ou à 208V**.

ATTENTION

- Toujours débrancher la prise électrique de l'appareil avant de commencer les opérations d'entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

Les changements ou les modifications non explicitement approuvés par la partie garante de la conformité risquerait d'annuler le droit de l'utilisateur à employer l'équipement.

NOTE: Cet appareil a été testé et il est conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la reception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des measures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.
- S'adresser au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

⚠ AVERTISSEMENT

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent redoubler de prudence lors de l'utilisation d'une unité à induction ou à proximité de l'appareil en fonctionnement. Le champ électromagnétique peut affecter la bonne marche du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical similaire. Il est conseillé de consulter votre médecin ou le fabricant du stimulateur sur votre situation particulière.

IMPORTANT

Précaution de Sécurité

Veuillez lire les instructions avant toute utilisation.

SECURITE DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT

Installation correcte

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la masse par un technicien qualifié.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce

Ne laissez pas des enfants sans surveillance

- Il ne faut pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou s'appuyer sur l'appareil.

Portez des vêtements corrects

- Il ne faut pas porter de vêtements larges ou avec de grandes manches lorsque vous utilisez l'appareil.

Utilisation du service après-vente

- Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins que le manuel ne le recommande spécifiquement. Tous les services après-vente doivent être effectués par un technicien qualifié.

Entreposage dans ou sur l'appareil

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou à côté.

N'utilisez pas d'eau ou sur les feux de friture

- Sur un début de feu, utilisez des extincteurs à poudre ou à mousse.

Utilisez uniquement des poignées sèches

- Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent brûler en se transformant e vapeur. Ne laissez pas les poignées en contact avec des éléments chauds. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres torchons volumineux.

Utilisez des casseroles dont la taille est appropriée

- L'appareil est équipé d'une ou plusieurs surfaces de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le fond est plat et qui sont assez larges pour couvrir la surface de chauffage. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'élément de chauffage en contact direct et peut enflammer des vêtements. Un bon rapport entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité.

Ne laissez jamais des surfaces de l'appareil lorsque les réglages sont élevés

- Les débordements peuvent provoquer des fumées et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.

Vérifiez que les casseroles à réflexion ou les cuvettes de propreté sont en place

- L'absence des casseroles ou de ces cuvettes pendant la cuisson peuvent endommager les câbles ou les composants inférieurs.

Protections

- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour protéger les cuvettes de propreté ou les boutons, sauf comme le suggère le manuel. Une installation incorrecte des ces protections peut provoquer des risques d'électrochocs ou d'incendie.

Les ustensiles de cuisson vitrifiés

- Uniquement certains types de verre, verre/céramique, céramique, la faïence, ou d'autres ustensiles vitrifiés sont adaptés à la table de cuisson sans se casser à cause du changement soudain de température.

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne dépassées sur une autre surface de chauffage

- Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables, et le déversement dû à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée vers l'intérieur et ne pas dépassée au-dessus des surfaces adjacentes.

Ne mouillez pas les éléments de chauffages démontables

- Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fêlée

- Si la table de cuisson était fêlée, les nettoyants et les déversements peuvent pénétrer dans la fêlure de la table de cuisson et provoquer un risqué d'électrochoc. Contactez un technicien qualifié.

Nettoyez la table de cuisson avec attention

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface chaude, évitez les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent entraîner des fumées nocives s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

SECURITE PERSONNELLE

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessures à personne au cas où la graisse de cuisson prendrait feu, veuillez vous comporter de la sorte:

- La graisse est inflammable et il faut la manier avec précaution.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de friture.
- Ne prenez jamais en main une casserole en feu.
- La graisse en feu peut être éteinte en dehors de la casserole avec du bicarbonate de sodium, ou si vous en avez, un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse.
- Laissez la graisse refroidir avant d'essayer de l'enlever.
- Essuyez les éclaboussures immédiatement.
- Si vous faites une flambée avec des liqueurs ou d'autres alcools sous une hotte, **coupez la ventilation**. Les flammes peuvent devenir hors de contrôle à cause de l'aspiration.
- Ne laissez jamais l'endroit sans surveillance lorsque le réglage est sur une chaleur élevée. Le débordement peut entraîner des fumées et des éclaboussures qui peuvent prendre feu.

ATTENTION

Ne laissez jamais en contact avec la surface chaude des feuilles d'aluminium, le plastique, le papier ou chiffon. Ne laissez pas une casserole chauffée à sec.

- **Prévenir les brûlures**. Si les flammes ne s'étendent pas immédiatement, **évacuez et appelez immédiatement les pompiers**
- Ayez toujours un détecteur de fume près de la cuisine.
- Laissez le ventilateur de la hotte allume lorsque vous flambez de la nourriture (seulement en cas de fumée sans flammes).

Utilisez un extincteur uniquement si:

- Vous savez que vous avez un extincteur Class ABC, et que vous savez déjà vous en servir.
- Le feu est petit et qu'il est contenu dans la zone ou il a démarré.
- Les pompiers sont prévenus.
- Vous pouvez combattre le feu avec le dos près d'une sortie.
- N'utilisez **jamais** d'eau sur les incendies de cuisine.
- Si vos vêtements prennent feu, **allongez -vous et roulez-vous immédiatement** pour éteindre les flammes.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de brûlures lorsque vous utilisez la table de cuisson, observez ce qui suit:

- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Les enfants et les animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou se mettre debout sur cet appareil.

ATTENTION

Ne pas conserver des objets qui pourraient intéresser les enfants au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

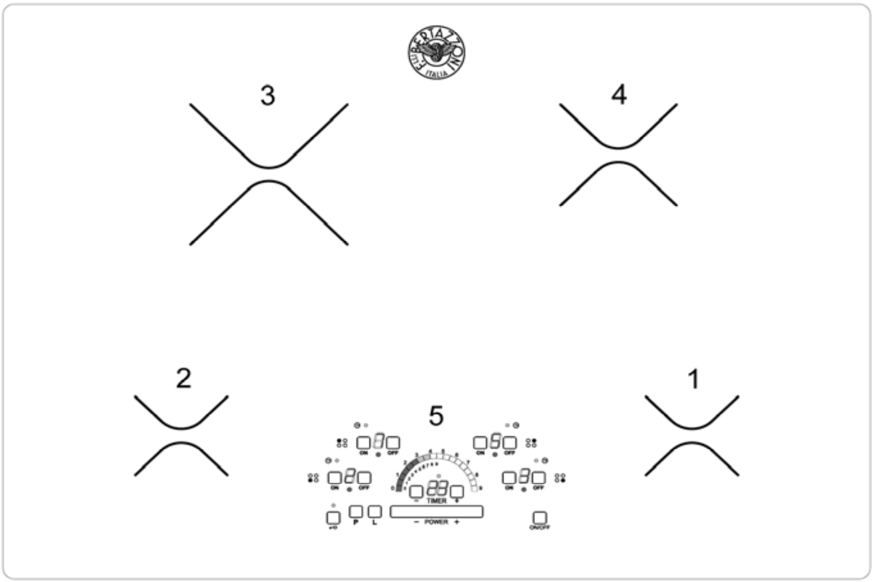
- **Ne touchez jamais la surface en verre**. La surface peut devenir assez chaude pour entraîner des brûlures. Les éléments en surface peuvent être assez chauds pour devenir sombres. Pendant et après utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de matériaux inflammables en contact avec les éléments de chauffage jusqu'à ce qu'ils refroidissent

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

- Ne touchez pas d'éléments de chauffage ou les surfaces intérieures du four. les éléments de chauffage peuvent être assez chauds pour devenir foncés. Les surfaces intérieures d'un four peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant l'utilisation et après, ne touchez pas éléments chauffants, les vêtements ou les matériaux inflammables ne doivent pas être en contact avec ces surfaces ou celles intérieures avant un certain temps de refroidissement. D'autres surfaces de l'appareil peuvent être assez chaudes pour provoquer des brûlures– (identification des surfaces – par exemple, ouvertures d'aération du four et surfaces près de ces ouvertures, portes de four, et fenêtres sur les portes de four).
- Afin de réduire le risque de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les écoulements accidentels, la poignée du contenant doit être tournée vers le centre de la table de cuisson pour qu'elle ne dépasse pas de la surface de l'unité.
- Utilisez uniquement certains types de verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou d'autres récipients émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.

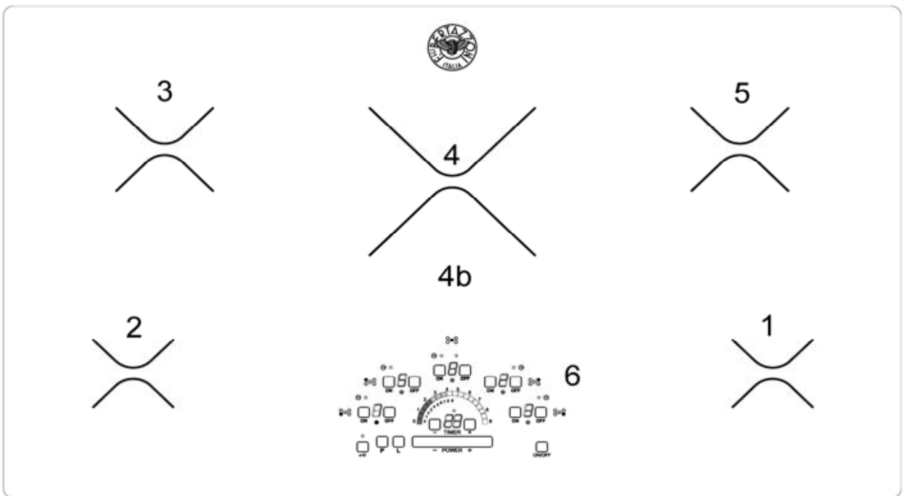
MODELES ET NOMENCLATURE DES PIECES

Modèles 30"



P304IME
Position 1 - Élément à circuit simple 6" 1200W (Booster 1400W)
Position 2 - Élément à circuit simple 6" 1200W (Booster 1400W)
Position 3 - Élément à circuit simple 8" 2200W (Booster 3000W)
Position 4 - Élément à circuit simple 7" 1800W (Booster 2800W)
Position 5 - Boutons de commande par effleurement

Modèles 36"



P365IME
Position 1 - Élément circuit simple 6" 1200W (Booster 1400W)
Position 2 - Élément circuit simple 6" 1200W (Booster 1400W)
Position 3 - Élément circuit simple 8" 2200W (Booster 3000W)
Position 4 - Élément double circuit 7" 1800W (Booster 2800W)
Position 4b - Élément double circuit11" 2640W (Booster 3600W)
Position 5 - Élément circuit simple 8" 2200W (Booster 3000W)
Position 6 - Boutons de commande par effleurement

BOUTONS DE COMMANDE PAR EFFLEUREMENT – VUE DETAILLEE (TOUTES OPTIONS)

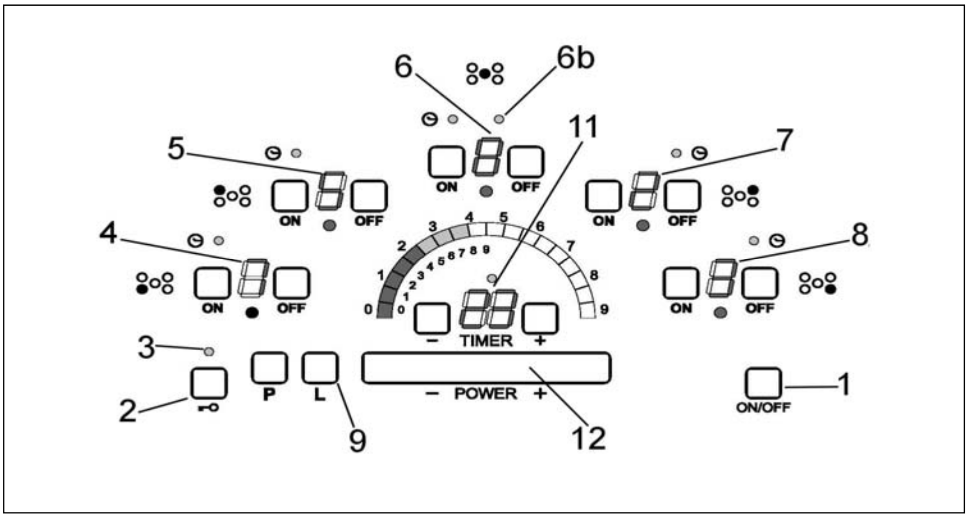


Figure 2.

Position 1 - Touche générale ON/OFF de la table de cuisson
Position 2 - Touche de verrouillage des commandes - sécurité enfants.
Position 3 - Indicateur de verrouillages des commandes.
Position 4 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson avant gauche.
Position 5 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson arrière gauche.
Position 6 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson central double.
Position 6b - Indication élément double autorisé.
Position 7 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson arrière droite.
Position 8 - Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson avant droite.
Position 9 - Touches fonctions spéciales.
Position 10 - “Queue de paon” pour niveau de puissance plage double.
Position 11 - Minuterie.
Position 12 - Indicateur à barre pour réglage du niveau de puissance.

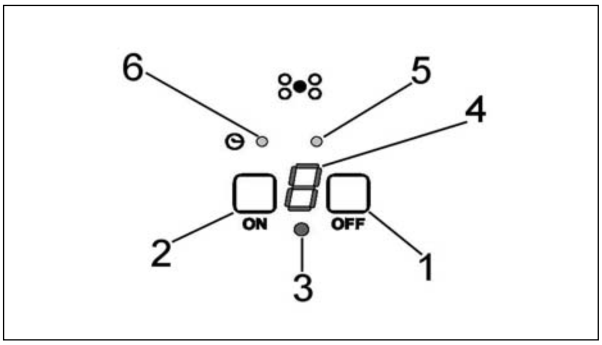


Figure 3.

Position 1 - Touche OFF pour la zone associée.
Position 2 - Touche ON/SÉLECTION pour la zone associée.
Position 3 - Indication TRÈS CHAUD (chaleur active ou résiduelle de la zone).
Position 4 - Affichage du niveau de puissance.
Position 5 - Extension autorisée (circuit double).
Position 6 - Minuterie active dans la zone associée.

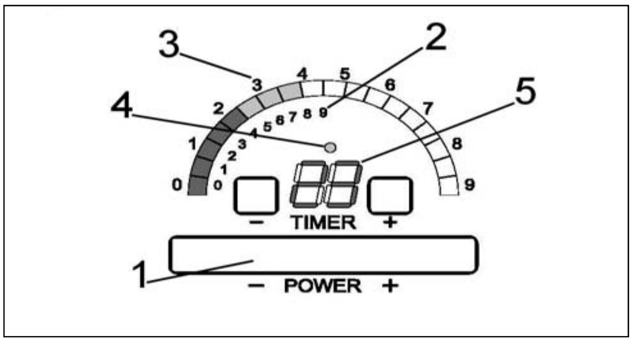
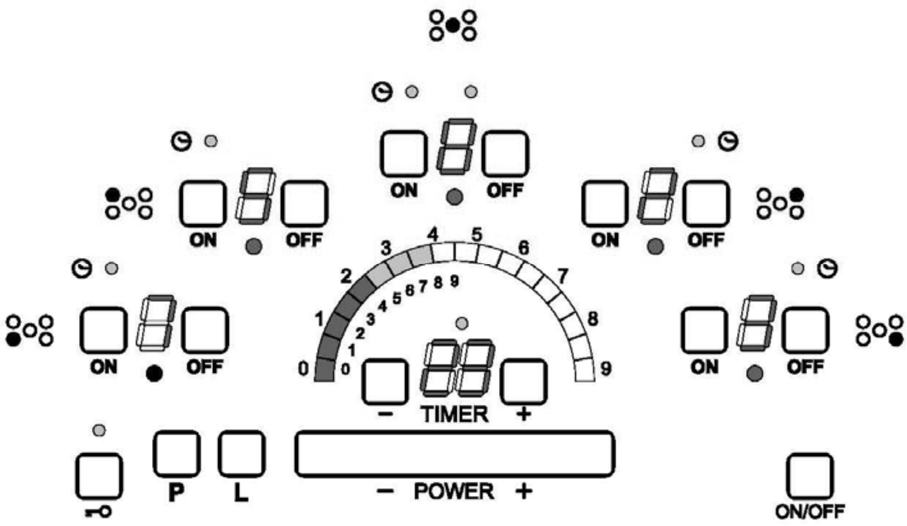


Figure 4.

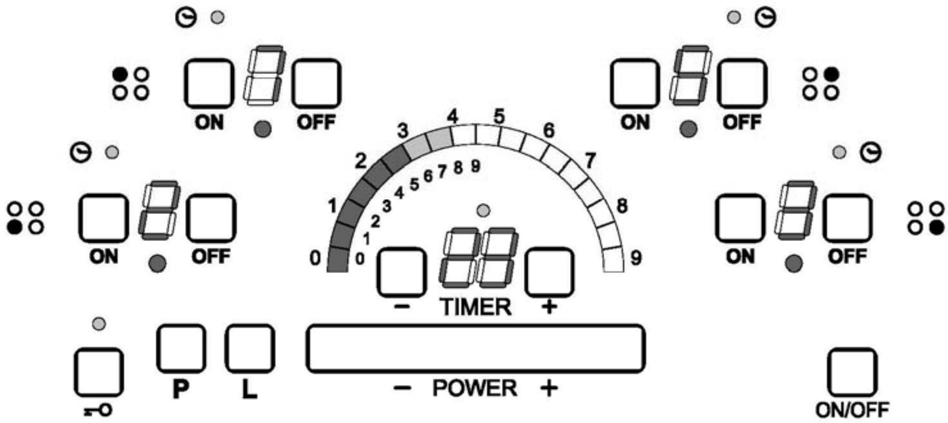
Position 1 - Indicateur à barre pour régler le niveau de puissance.
Position 2 - Échelle de puissance gamme réduite (0 à 15%), interne.
Position 3 - Échelle de puissance pleine gamme (0 à 100%), externe.
Position 4 - Sablier (compte-minutes) actif.
Position 5 - Affichage et touches minuterie.

BOUTONS DE COMMANDE/CARACTERISTIQUES DES DIFFERENTA MODELES



P365IME

- Indicateur à barre pour le réglage du niveau de puissance.
- Échelle de puissance double gamme (plage de température complète et réduite).
- Sablier (indépendant pour chaque zone).
- 5 minuteries indépendantes, une par zone de cuisson.
- Fonction de cuisson rapide
- Zone de cuisson n°5
- Touche générale ON/OFF et touche de VERROUILLAGE.



P304IME

- Glissière de réglage de niveau de puissance.
- Échelle d'alimentation double (Températures complètes et basses).
- Sablier (indépendant de toute zone).
- 4 minuteries indépendantes, une par zone de cuisson.
- . Fonction Ébullition rapide.
- . 4 zones de cuisson.
- . Interrupteur principal ON/OFF et touche LOCK.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Les cuissons qui traditionnellement étaient au bainmarie, par exemple les crèmes, les sauces, le chocolat etc. peuvent être éliminées en cuisinant directement dans le récipient, grâce au réglage parfait de la puissance et à la distribution uniforme de la temperature du système à induction.

Il est possible d'utiliser la fonction de "Booster" avec de l'eau et des soups jusqu'à avant qu'elles ne soient sur le point de bouillir, tout de suite après, il faut passer à un niveau plus bas pour éviter d'avoir trop de vapeur et en plus pour épargner de l'énergie.

Lorsque vous cuisinez des fritures, il faut réchauffer l'huile au niveau de puissance maximale, en passant ensuite à un niveau intermédiaire au moment d'introduire les aliments dans la casserole.

Utilisez toujours des poêles et des casseroles toujours équipées de leur couvercle correspondant.

Réduisez un temps la puissance sélectionnée dans la zone de cuisson, dans le cas de l'eau, elle ne doit pas bouillir trop longtemps inutilement.
Choisissez toujours des contenants de dimensions appropriées à la quantité de nourriture à cuisiner. Un contenant de grandes dimensions et qui n'est pas complètement plein consomme beaucoup d'énergie.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est conseillé d'utiliser des casseroles et des poêles métalliques à fond plat, assurez-vous que le fond de la casserole corresponde à la zone de cuisson indiquée sur le verre.

Pour gagner de l'énergie, cuisinez vos légumes et vos pommes de terre avec peu d'eau. Évitez de réchauffer à vide les casseroles sinon elles pourraient s'endommager et abîmer également la zone de caisson en verre.

Le tableau qui suit fournit certains exemples de cuisson, ces niveaux, peuvent varier en fonction du type de récipient, du poids et et du type d'aliment.

Valeurs de réglage recommandées

Toutes les valeurs de réglage indiquées au tableau cidessous sont recommandées. Les valeurs du tableau sont indicatives ; les valeurs réelles dépendent de plusieurs facteurs :
• Type et qualité du récipient de cuisson
• Type, quantité et température des aliments
• Élément utilisé et préférences personnelles.

Fonction basses températures
La fonction basses températures permet une cuisson à ce genre de températures pour faire fondre du beurre ou du chocolat, préparer des sauces ou mettre à mijoter longtemps à basses températures. Cette function compte neuf niveaux de puissance offrant une plage de températures pour faire fondre des aliments, ou meme les mettre à bouillir. Dans ce mode de cuisson, la table de cuisson dispose d'une commande de température à même de maintenir la chaleur au-dessus du verre à n'importe quelle température indiquée dans le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	Température °F (°C)
1	120 (50)
2	140 60)
3	160 (70)
4	175 (80)
5	195 (90)
6	210 (100)
7	230 (110)
8	250 (120)
9	265 (130)

MODE D'EMPLOI

⚠ ATTENTION

Cette commande par effleurement fonctionne selon la technologie du captage optique de la lumière.
Lors du premier branchement électrique ou après une coupure de courant, toute lumière forte atteignant directement la surface du capteur peut affecter le fonctionnement de la commande par effleurement.
Au moment de la mise sous tension de l'unité, veiller à ce qu'aucune lumière forte n'atteigne directement la surface de commande par effleurement, parce que cela risque de compromettre le calibrage du capteur de démarrage et d'insensibiliser la commande.

Lorsque vous mettez la table de cuisson sous tension, tous les voyants et les caractères lumineux s'allument pour indiquer que l'appareil est bien activé. Cette opération dure quelques secondes, après quoi ils s'éteignent automatiquement. La table de cuisson est alors prête à fonctionner.

Allumer le panneau de commande
Si les commandes ont été verrouillées, exercez une pression maintenue sur la touche [LOCK] ; le voyant de verrouillage est allumé, il s'éteint au bout de quelques secondes.

Effleurez la touche générale [ON/OFF] ; toutes les zones peuvent maintenant être sélectionnées.

Tous les affichages montrent un niveau de puissance 0 ; si vous n'exécutez aucune action dans les 10 secondes, le système s'éteint.

Réglage des elements
Effleurez la touche [ON] correspondante (ref.2) pour sélectionner la zone souhaitée : l'indication SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) se met à clignoter dans l'attente d'une action de la part de l'utilisateur.

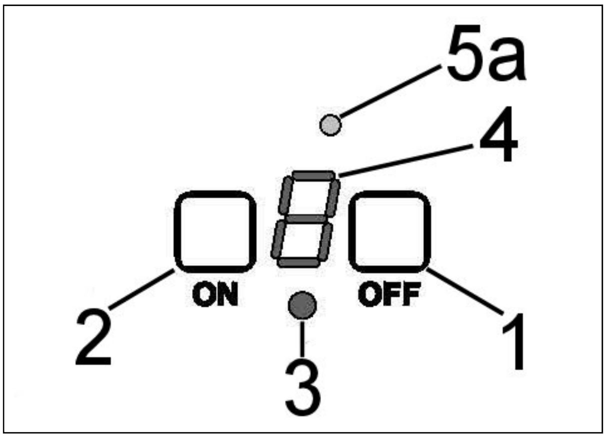


Figure 6.

Touchez l'indicateur à barre pour définir le niveau de puissance (niveaux disponibles : 0 à 9) : vous pouvez déplacer votre doigt sur la barre ou toucher directement la valeur souhaitée.
L'affichage (ref.4) et la « queue de paon » (ref.6) montrent le niveau de puissance actualisé en temps réel.

Après un délai d'attente de 5 secondes, la valeur est acceptée ; le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) cesse de clignoter et devient fixe. La « queue de paon » disparaît après quelques secondes supplémentaires.

Effleurez la touche [ON] pour valider la valeur avant que la fin du délai d'attente.

La figure ci-dessous représente l'échelle de pleine gamme, c'est-à-dire toute la plage de puissance disponible pour le système de commande, de 0% à 100% (qui correspond au niveau 9).
Le niveau 4 correspond à 15% de la puissance disponible.

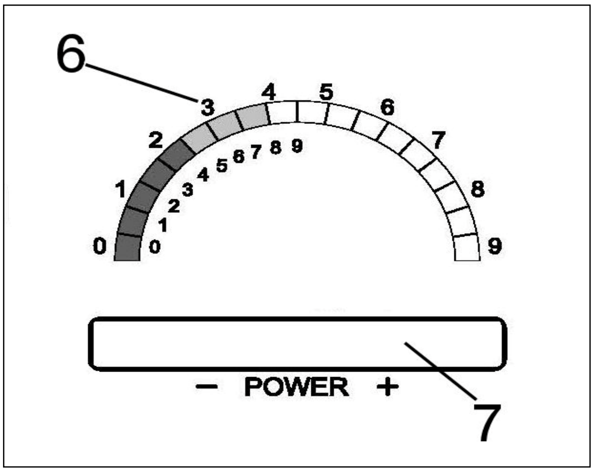


Figure 7.

Utilisation de la gamme de puissance réduite
Une fois que la zone de cuisson a été sélectionnée, effleurez la touche [LOW TEMP] (ref.8) pour activer la gamme de puissance réduite (ref.9) ; réglez ensuite le niveau de puissance comme d'habitude.

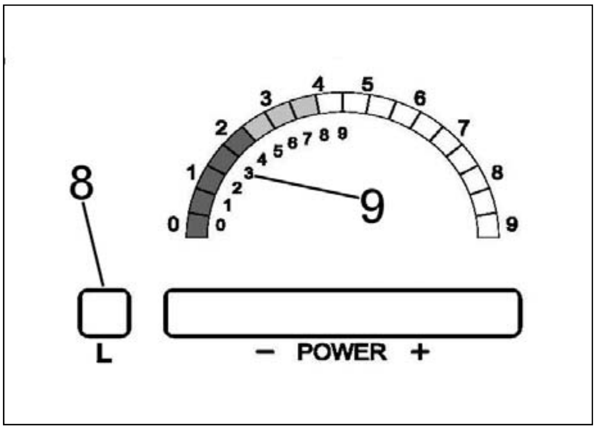


Figure 8.

Le système de commande n'utilisera que 15% de la puissance disponible, divisée en échelons de 0 à 9 pour une plus grande précision.

Souvenez-vous que dans cette modalité spéciale, le niveau 9 correspond exactement au niveau 4 de la gamme standard.

Pour rétablir la gamme standard sans éteindre la zone, sélectionnez cette dernière et effleurez à nouveau la touche [LOW TEMP] pour désactiver la gamme de puissance réduite.

Attention : le niveau reste le même mais la puissance augmente.

En éteignant la zone de cuisson suivant les instructions ci-dessous, vous désactivez aussi le mode puissance réduite. Quand vous sélectionnerez à nouveau cette zone, elle commencera à travailler au mode de puissance standard.

Éteindre un élément
Pour éteindre un élément chauffant, effleurez la touche [OFF] (ref.1) correspondante.
Vous pouvez éteindre tous les éléments actifs en meme temps en effleurant la touche [ON/OFF] générale.

Enclenchement d'élément double (36" seulement)
Sélectionner une double surface de cuisson en effleurant la touche [ON] correspondante. La diode SURFACE CHAUDE (réf. 3) se met à clignoter.
L'élément extérieur n'est automatiquement actionné que si le diamètre de la poêle est légèrement plus grand que le cercle intérieur.
L'indication d'activation d'élément double (ref.5a) s'allume quand l'élément est actif et s'éteint quand l'élément est inactif.

Voyant indicateur surface très chaude
Chaque élément possède un voyant indicateur SURFACE TRÈS CHAUDE (ref.3) qui prévient quand la surface de cuisson est très chaude.

L'indication s'allume quand vous activez la zone et reste allumée jusqu'au moment où la zone de cuisson se sera refroidie jusqu'à une température garantissant la sécurité au toucher (environ 65°C).

Quand un voyant surface très chaude est allumé, faites très attention si vous travaillez dans le voisinage de la table de cuisson car elle est encore très chaude.

Fonction cuisson rapide (booster)
Après avoir sélectionné l'élément chauffant, effleurez la touche [CUISSON RAPIDE] pour activer et désactiver cette fonction avant ou après le réglage du niveau de puissance.

Un bip sonore se déclenche et vous voyez apparaître en alternance sur l'affichage le niveau de puissance sélectionné et la lettre P. La « queue de paon » montre le niveau de puissance sélectionné.

Le réchaud fonctionne en utilisant de la puissance supplémentaire disponible pendant quelques minutes seulement, puis il revient au niveau de puissance sélectionné.

Cette option est disponible pour toutes les zones de cuisson, aussi bien standard que spéciales (zones multiples ou pont).

Fonction de verrouillage des touches
Pour activer et désactiver la fonction de verrouillage des touches, exercez une pression maintenue sur la touché [LOCK] pendant 2 secondes. L'indication de verrouillage s'allume et le clavier est verrouillé. Bien sûr, la touché [LOCK] est, quant à elle, toujours active.

Lors du démarrage, les touches sont verrouillées automatiquement.

Vous pouvez activer la fonction de verrouillage aussi bien si les éléments chauffants sont en service que s'ils ne le sont pas. La fonction de verrouillage bloque toutes les touches à l'exception des touches [OFF]. La fonction off de la touche générale [ON/OFF] reste active elle aussi.

Réglage de la minuterie
Ce dispositif a la fonction d'un compte-minutes mais il n'arrête pas les éléments chauffants.
La minuterie n'est disponible que sur certains modèles. Vous pouvez la régler indépendamment de l'élément chauffant et même s'il n'y a aucune zone en service. Si la table de cuisson n'est pas en service, effleurez d'abord la touche générale [ON/OFF] pour accéder au mode de veille ; tous les affichages doivent être à "0".

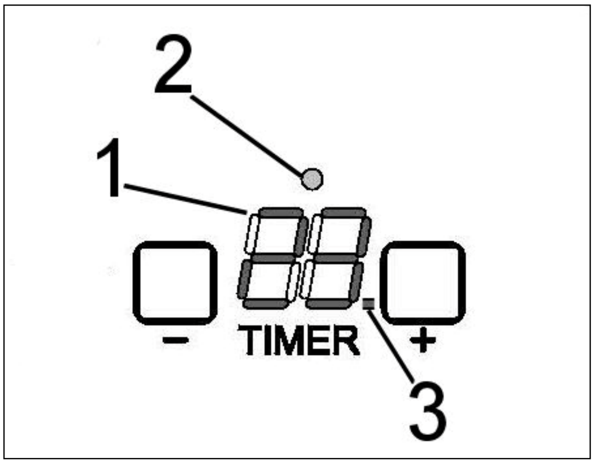


Figure 9.

Effleurez les touches [T-] ou [T+] pour régler la minuterie : la valeur initiale commence à "00" ou "45" respectivement sur l'affichage de la minuterie (ref.1). Maintenez la touche pressée pour que les valeurs augmentent/diminuent plus rapidement.

La valeur maximum est “99”.

La led de la minuterie (ref.2) indique quand la minuterie est en service.

Le point qui apparaît dans le coin en bas à droite de l’affichage (ref. 3) clignote quand la minuterie a été sélectionnée afin de modifier la valeur. Cinq secondes après la dernière pression, la nouvelle valeur est acceptée et le point disparaît. Un bip sonore confirme que la nouvelle valeur a bien été acceptée.

Pour annuler la minuterie, exercez une pression maintenue sur la touche [T-] jusqu’à ce que la valeur descende à “00” ou bien touchez [T-] et [T+] simultanément pour reporter rapidement la valeur à “00”.

Dans certains modèles, il est possible d’associer la minuterie à une zone de cuisson.

• Sélectionnez la zone de cuisson que vous voulez chronométrer.
• Effleurez [T-] ou [T+]: la minuterie associée à la zone se met à clignoter. ,
• Réglez la valeur de la minuterie.
• Le voyant lumineux de la minuterie devient fixe ; la valeur est acceptée et le compte à rebours commence.

S’il y a plus d’une minuterie programmée, l’affichage montre la valeur la plus basse, c’est-à-dire le temps qui va expirer le premier. Vous verrez clignoter le voyant lumineux de la minuterie (ref.4) associée à la zone à laquelle se réfère la valeur affichée. Si la valeur affichée se réfère à la minuterie indépendante, le voyant lumineux de la minuterie (ref. 2) clignote.

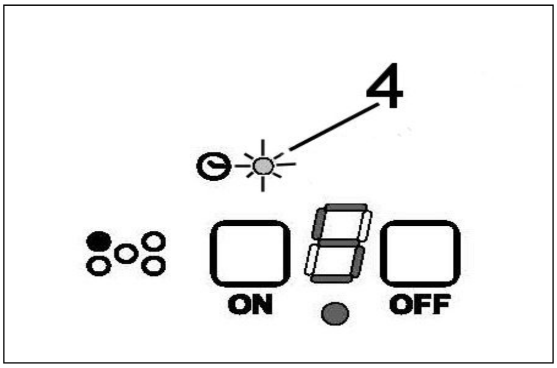


Figure 10.

Pour vérifier le temps résiduel d’une zone temporisée, effleurez la touche [ON] associée à la zone en question : le voyant lumineux de la minuterie correspondant se met à clignoter et la valeur présente sur l’affichage de la minuterie commutera pendant quelques secondes à la nouvelle valeur. Après un délai temporisé, la valeur du temps le plus court s’affiche à nouveau.

Pour vérifier la valeur de la minuterie indépendante quand elle n’est pas affichée en priorité, effleurez [T-] ou [T+] sans sélectionner aucune zone. Le voyant lumineux de la minuterie (ref. 4) clignote et la valeur affichée commute à la minuterie indépendante.

Quand le temps de la minuterie expire :

• Une séquence sonore indique la fin de l’activité : trois sons brefs suivis d’un silence long se répètent pendant 1 minute.
• Le voyant lumineux associé à la minuterie qui a expiré clignote.
• La valeur “00” de la minuterie clignote elle aussi; elle attend un acquittement de la part de l’utilisateur pour s’arrêter.
• Effleurez [T-] ou [T+] pour annuler la minuterie qui a expiré; l’affichage commute à la minuterie au temps résiduel le plus bref ou reste vide si aucune autre minuterie n’est programmée.

MISE EN GARDE : La minuterie est un simple avertisseur sonore qui attire l’attention de l’utilisateur.

Elle n’a aucun e ffet sur les éléments chauffants. Vous devez toujours éteindre manuellement la zone de cuisson à l’aide de la touche [OFF] correspondante.

Chaleur de veille
Les indicateurs SURFACE TRÈS CHAUDE restent allumés, même après la fin de l’activité de cuisson, tout le temps nécessaire pour que la température de la surface s’abaisse à une valeur sûre au toucher.

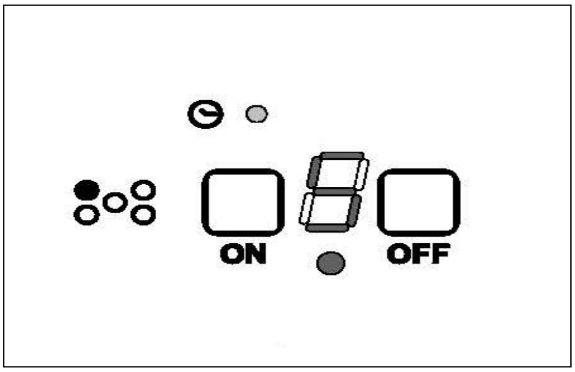


Figure 11.

La durée de la chaleur résiduelle dépend du niveau de puissance qui avait été programmé pour la zone de cuisson et du temps pendant lequel l’élément chauffant a été en service.

Par exemple, une zone de cuisson qui a travaillé plus de 5 minutes à pleine puissance mettra une demiheure à refroidir suffisamment pour que l’indicateur de chaleur résiduelle s’éteigne. Au niveau 1, elle y mettra 10 minutes environ.

Caractéristiques
Le système de commande vérifie sa propre température ambiante et interrompt toute activité en cas de surface de ses parties internes. Laissez refroidir l’appareil.

FUNCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIERE FOIS

- Tous les produits sont essuyés avec des solvants à l'usine pour enlever tous les signes visibles de saleté, d'huile ou de graisse qui peuvent être restés après la fabrication
- Si vous en avez, enlevez tous les emballages et les manuels de la surface de la table de cuisson
- Nettoyez le verre avant de l'utiliser pour la première fois. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyant est recommandé. Cela ne prend qu'une minute et le verre est propre, brillant et enduit avant la première utilisation.
- Il peut se dégager une légère odeur pendant les premières utilisations: c'est normal et l'odeur disparaîtra.

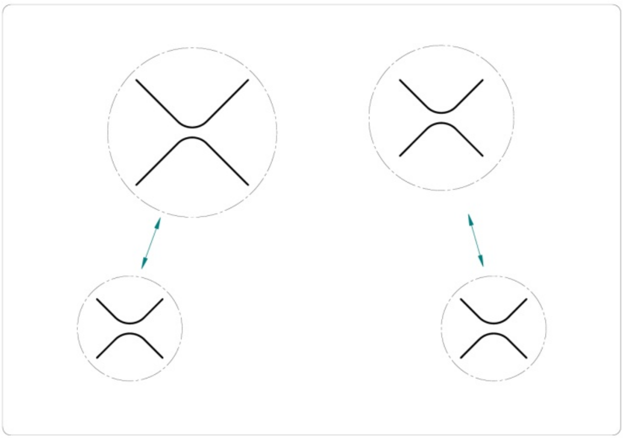


Figure 12a.

Table de cuisson à 4 brûleurs avec 2 générateurs d'induction côté gauche et côté droit

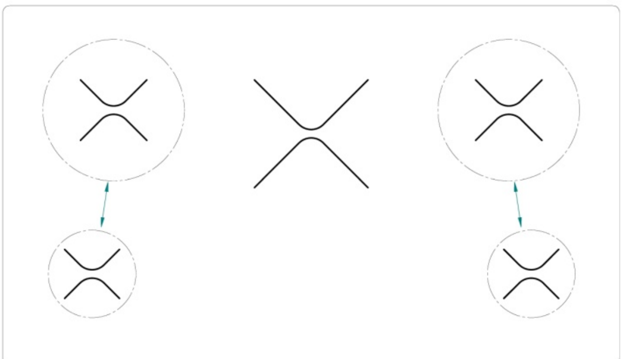


Figure 12b.

Table de cuisson à 5 brûleurs avec 3 générateurs d'induction côté gauche, centre et côté droit.

- Les meilleures cuissons dépendront de la cuisson correcte sélectionnée.
- La surface de cuisson va garder la chaleur et rester chaude pendant plus de 20 minutes après avoir éteint les éléments.
- La surface de cuisson vitrocéramique est un matériau durable résistant aux chocs mais cassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.
- Ne faites pas glisser des casseroles sur la surface de cuisson, cela peut rayer le verre.
- L'utilisation de récipient en fonte sur le verre de la table de cuisson n'est pas recommandée. La fonte retient la chaleur et elle peut endommager la table de cuisson.

Partage de puissance

Les **tables de cuisson à quatre br ûleurs** sont divisées en deux zones de chauffe séparées.

Les tables de cuisson à cinq brûleurs sont divisées en trois zones.

Un générateur pilote 2 éléments ou les deux zones de cuisson d'une section de chauffe partagent la puissance d'un générateur.

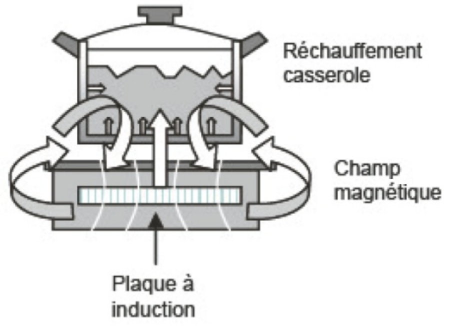
Le partage de puissance est actif lorsque tous les elements de la même zone de cuisson sont activés et qu'un element est réglé sur le niveau de puissance renforcée (P). Le niveau de l'élément qui n'est pas réglé sur le niveau de puissance renforcée bascule alors sur une puissance plus faible. Cela s'appelle le partage de puissance.

Batterie de cuisine « bruyante »

Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent. Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit. Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.
Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des elements.

COOKWARE

Comment fonctionne le chauffage à induction
A l'intérieur d'une table à induction, se trouve un circuit électrique qui alimente et qui commande une bobine. Elle créée un champ magnétique qui s'active au contact des récipients de cuisson adaptés **(matériau magnétique).**
La casserole posée se réchauffe instantanément, tandis que la table reste froide. Il n'y aucune dispersion de chaleur. La chaleur générée dans la casserole même permet de cuisiner rapidement en gagnant du temps et de l'énergie.



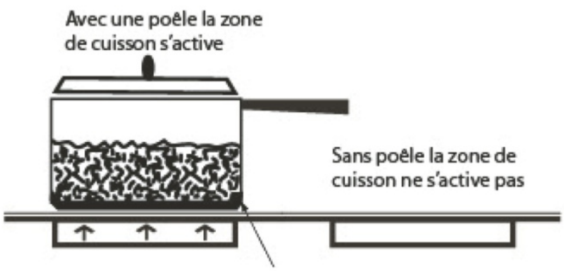


Figure 13.

Utilisation des casseroles

Attention !
Les casseroles que vous pouvez utiliser pour cette table de cuisson doivent être de matière ferromagnétique. Vous pouvez utiliser des casseroles en acier émaillé, en fonte ou des casseroles spéciales en acier inoxydable pour induction.
Pour vérifier si une casserole est adaptée, essayez avec un aimant s'il s'attache au fond de celle-ci. Il ne faut jamais utiliser des récipients en acier fin normal, ou contenant uniquement une petite quantité de verre, de terre cuite, de cuivre ou d'aluminium.

L'affichage de la zone de cuisson indiquera si la casserole est adaptée, si l'indicateur de puissance clignote la casserole n'est pas adaptée ou le diamètre du fond est trop inférieur à celui qui délimite la zone de cuisson.
Les casseroles doivent être le plus possible centrées sur la zone de cuisson.

Certains modèles de table ont une double zone:
la reconnaissance automatique de la casserole déterminera l'utilisation ou non de la zone externe.

Sur certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué.

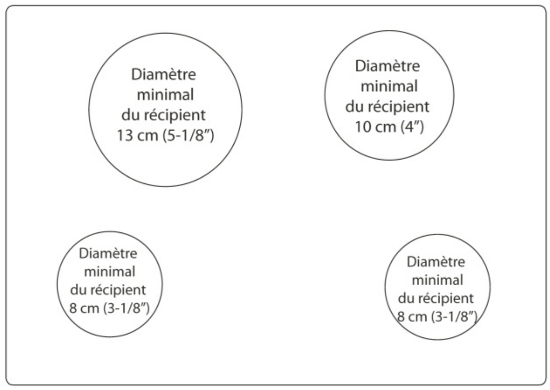


Figure 12a.

Table de cuisson d'une largeur de 76,2 cm (30").
Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

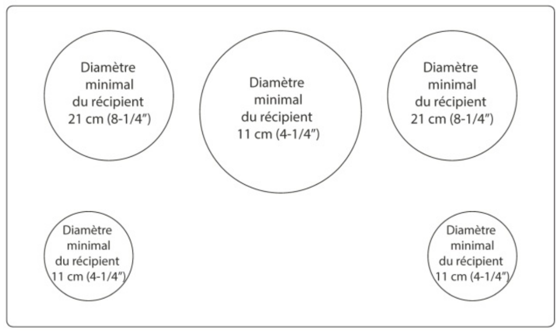


Figure 14a.

Table de cuisson d'une largeur de 91,4 cm (36").
Utilisez un récipient de la taille minimale indiquée pour chaque élément de cuisson.

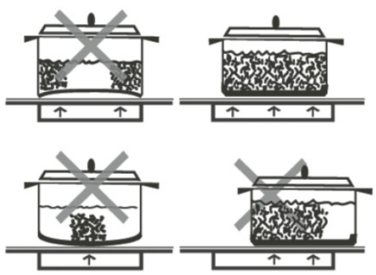


Figure 14b.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

ATTENTION
Assurez-vous que l'ali mentation électrique est débranchée et que toutes le s surfaces sont refroidies avant de nettoyer la table de cuisson.

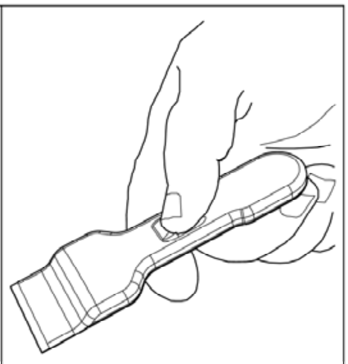
Appliquez une petite quantité du nettoyant crème céramique spécifique pour table de cu isson tous les jours. Cela lui ap porte un film protecteu r qui facilite le nettoyage des éclaboussures d'eau et projections de nourriture. La tempé rature de la surface de cuisson réduit les q ualités de protection de ce nettoyant.
Il faut la ré-appliquer avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliq uez la crème nettoyante de table de cuisson avant chaque utilisation pour enlever l a saleté ou les traces métalliques que l'on peut voir sur la surface entre les utilisations.

CADRE
(Modèles acier inoxydable)
Nettoyez toujours avec le grain. Pour les résidus modérés/abondants, utilisez Bo nAmi® ou Soft Scrub® (pas de javel).
Essuyez en utilisant une éponge humide ou un chiffon, rincez et séchez

TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN
Nettoyez la surface lorsqu'elle est complètement froide à l'exception de ce qui suit.

Enlevez immédiatement avec le racloir à lame de rasoir ces résidus de

- sucres séchés
- sucre de sirop
- produits à la tomate
- lait



Utilisation quotidienne
Essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide.
Utilisez du vinaigre blanc s'il reste des salissures; rincez.
Appliquez une petite quantité de crème nettoyante de table de cuisson.
Lorsque c'est sec, polissez la su rface avec un chiffon ou du papier propre.

ATTENTION
N'utilisez aucun nettoyant sur le verre tant que la surface est chaude; Utilisez uniquement le racloir à lame de rasoi r. Les f umées pourraient être nocives pour votre santé . Un nettoyant chaud peut dégager des fumées chimiques en endommage la surface.

NETTOYANTS RECOMMANDES

- **Crème nettoyant de table de cuisson:**

Utilisez uniquement une petite quantité; appliquez sur du papier ou chiffon propre. Essuyez et polissez la surface ave c une serviette propre et sèche.

- **BonAmi®**

Rincez et séchez.

- **Soft Scrub® (sans javel)**

Rincez et séchez.

- **Vinaigre blanc**

Rincez et séchez.

- **Racloir à lame de rasoir**

Emballé avec la table de cuisson.

Note: les net toyants recommandés indiquent un type de nettoyant et il s ne constituent pas une liste exhaustive.

EVITEZ CES NETTOYANTS

- **Les nettoyants pour vitre qui contiennent de l'ammoniaque o u de l'eau de Javel chlorée.**

Ces ingrédients peuvent teindre ou attaquer la table de cuisson.

- **Les nettoyants caustiques**

comme les nettoyants pour four comme Easy Off® peuvent attaquer la table de cuisson.

- **Les éponges nettoyantes abrasives avec du métal**

Les éponges abrasives comme Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des traces de métal.

- **Les nettoyants à poudre contenant de l'eau de Javel chlorée**

Peuvent teindre de façon permanente la table de cuisson.

- **Les nettoyants inflammables**

Comme les essences à briquet ou WD-40.

PANNES

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique. Le fusible ou le disjoncteur ont sauté. Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson. La table de cuisson est en mode verrouillage.	Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson. Remplacez le fusible ou ré-enclenchez le disjoncteur. Inspectez l'alimentation électrique. Déverrouillez la table de cuisson.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	La casserole utilisée est incorrecte.	Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la Table de cuisson dans ce manuel.
Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge.	Sous des lumières fortes ou directes, vous pouvez parfois voir à travers le verre et dans le châssis à cause de sa qualité transparente. Dans ces conditions, vous pouvez voir également une teinte rouge.	Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir.
Touche de verrouillage bloquée après le premier branchement ou commande par effleurement insensible.	Lors du premier branchement électrique ou après une coupure de courant, toute lumière forte atteignant directement la surface du capteur peut affecter le fonctionnement de la commande par effleurement.	Au moment de la mise sous tension de l'unité, veiller à ce qu'aucune lumière forte n'atteigne directement la surface de commande par effleurement, parce que cela risque de compromettre le calibrage du capteur de démarrage et d'insensibiliser la commande.

Indications d'erreur
Le dispositif de commande compte un système de détection des erreurs qui agit principalement à travers la vérification de la fonctionnalité de l'électronique (fonctionnalité du clavier, conditions de lumière ambiante, communication entre les deux tableaux et température de travail du système de commande).

Dès qu'il détecte une défaillance, le système éteint tous les éléments chauffants et affiche un code d'erreur formé par un F suivi d'une seconde lettre, chaque combinaison identifiant la cause de l'erreur selon les indications du tableau ci-dessous.

FA, FC	Erreur touche	F1	Chauffage induction d'erreur Ntc
FE, Ft	Défaillance du capteur de température	F2	Chauffage induction d'erreur Ntc
Fc	Température excessive	F7	Chauffage induction d'erreur Ntc
Fr	Erreur relais	F3	Induction d'erreur Ntc
FH	Erreur système de commande (EEPROM)	F4	Induction d'erreur Ntc
FJ	Erreur touche	F8	Induction d'erreur Ntc
F0	Erreur logiciel	F6	Induction d'erreur
FL	Erreur clavier (lumière d'ambiance)	F9	Induction d'erreur
FU	Erreur touche		
Fd	Erreur test voyant lumineux On/Off		
Fb	Erreur clavier		
F5	Erreur de communication		
FP	Erreur du ventilateur de refroidissement		

"Fc" Laisser refroidir la table de cuisson.

"FA,FC,FJ,FL,FU,Fb" En cas d'erreur du clavier ou des touches, assurez-vous qu'il n'y a sur les commandes aucun objet, trace de saleté ou fluide. Éteignez l'appareil puis rallumez -le. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Si d'autres erreurs du système de commande apparaissent, mettez l'appareil hors tension puis rallumez-le. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

ASSISTANCE OU SERVICE APRES-VENTE

Avant d'appeler l'assistance ou le service aprèsvente, veuillez bien vérifier la section « Solution aux problèmes ». Ceci peut vous faire économiser le coût d'un appel à un centre de service. Si vous avez cependant besoin d'aide, suivre les indications cidessous. Lorsque vous appelez, soyez prêt à indiquer la date d'achat, le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à vos questions.

Données de Service
Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le paragraphe "GARANTIE pour l'électroménager".
L'emplacement du numéro de série sur le produit il est situé sur la base de la table de cuisson. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet cidessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Numéro de modèle ___________________

Numéro de série _____________________

Date d'installation ou Occupancy __________________

GARANTIE BERTAZZONI POUR L'ELECTROMENAGER

Les garanties offertes par Bertazzoni Spa dans cette déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils Bertazzoni vendus neufs au propriétaire original par un distributeur, détaillant, concessionnaire ou centre de service autorisés et installés aux Etats-Unis et Canada. Les garanties fournies dans cette déclaration ne peuvent pas être transférées et sont valables à partir de la date d'installation.

INFORMATIONS SUR LA COUVERTURE

Bertazzoni SpA procèdera à la réparation ou remplacera tout composant défectueux à cause des matériaux et/ou workmanship pendant 2 ans à compter de la date d'installation et dans les conditions normales d'utilisation dans le cadre familial. La réparation ou le remplacement seront effectués à titre gratuit et incluront les frais de main d'œuvre au tarif normal et les frais d'expédition. Les réparations doivent être effectuées par un Centre de Service Bertazzoni Autorisé pendant les heures de travail normales. Les défauts doivent être signalés dans les 30 jours qui suivent l'installation. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation du produit dans le cadre commercial.

GARANTIE ESTHETIQUE

Bertazzoni SpA couvre les pièces présentant des défauts cosmétiques de matériaux et de fabrication pour une période de trente (30) jours à compter de la date d'installation de l'unité. Cette couverture inclura les rayures, les taches, les imperfections de surface sur l'acier inoxydable, de la peinture et de la porcelaine, à l'exclusion de légères différences de couleur dûes à des matériaux et des technologies de peinture / émaillage.

Les coûts de main-d'œuvre, B stock, appareils out-of-box et les unités d'affichage sont exclus

Pour obtenir le service de garantie, veuillez contacter Bertazzoni Customer Service aux numéros indiqués ci-dessous et fournir le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat.

ANGLAIS 866 905 0010 FRANCAIS 800 561 7265

Il faut conserver la preuve d'achat ou l'origine de l'installation afin d'établir la période de garantie. Une copie du numéro de série sera collée derrière le manuel d'emploi.

CE QUI NE SERA PAS PRIS EN CHARGE

1. Le produit utilisé dans toute application commerciale
2. Réparation fournie par un organisme de service non autorisé Bertazzoni.
3. N'importe quel dommage ou service de réparation nécessaire pour corriger un service effectué par un agence non autorisé et/ou par suite d'utilisation de pièces non autorisés.
4. Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
5. Les défauts ou dommages dûs à une mauvaise conservation du produit.
6. Les défauts ou dommages et les pièces oubliées sur les produits vendus au dehors de l'emballage d'origine ou d' affichage.
7. Les appels de service ou des réparations pour corriger l'installation du produit et / ou accessoires.
8. Les appels de service pour se connecter, ou réparer le câblage électrique et / ou de gaz afin d'utiliser le produit d'une façon correcte.
9. Les appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Bertazzoni.
10. Service de réparation dû à une utilisation différente que celle standard et habituel à la maison.
11. Remplacement des pièces d'usure
12. Remplacement des verres et des ampoules si elles sont échoués au plus tard 30 jours après l'installation et en aucun cas plus tard 4 mois après la date d'achat
13. Défauts et dommages résultant d'un accident, modification, mésusage, abus, mauvaise installation.
14. Défauts et dommages résultant du transport du produit à la maison du propriétaire.
15. Les défauts et les dommages résultant de forces externes qui échappent au contrôle de Bertazzoni SpA tels que les incendies, les inondations, les tremblements de terre et autres catastrophes naturelles.

Au cas où le produit sera installé dans une zone, là où techniciens qualifiés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des coûts de transport pour la livraison du produit au centre de service autorisé le plus proche, ou pour les coûts de déplacement d'un technicien qualifié certifié

Bertazzoni exclut toute responsabilité pour les dommages accidentels ou indirects. Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects, la limitation indiquée plus haute peut donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous offre des droits spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui peuvent varier d'un Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

BERTAZZONI SpA

Via Palazzina 8

42016 Guastalla RE

ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM

09BN6960 ed. 09/2014